

RESUMEN INFORMATIVO DEL CÓDIGO ALIMENTARIO DE WISCONSIN

~~~~~ Glove Use (Uso de guantes) ~~~~~

El uso de guantes desechables para el procesamiento de alimentos se está difundiendo cada vez más. Muchos operarios consideran que el uso de guantes previene la transmisión de agentes patógenos portados en los alimentos. Sin embargo, el uso de guantes no debe reemplazar a un lavado de manos correcto, efectivo, minucioso y frecuente.



Las manos deben lavarse cuidadosamente con agua caliente y jabón, y deben secarse antes y después de usar guantes.

Los guantes son aptos para: mezclar, amasar, elaborar sándwiches de rotisería (*deli*), realizar preparativos, manipular vegetales, cubrir raspaduras no infectadas de la mano, etc.



Se debe prohibir la manipulación de alimentos a personas que tengan lesiones infectadas (enrojecidas, inflamadas, calientes o con pus) en las manos, hasta tanto las lesiones cicatricen.

REGLAS PARA EL USO DE GUANTES:

- ☞ A fin de evitar la contaminación, utilice guantes desechables que estén correctamente almacenados.
- ☞ Asegúrese de que los guantes estén en perfecto estado, sin roturas ni imperfecciones.
- ☞ Provea guantes que se adecuen al usuario.
- ☞ No reutilice los mismos guantes.
- ☞ Cambie de guantes al menos una vez por hora. Las manos deben estar limpias y secas antes de colocarse guantes nuevos.
- ☞ La administración del establecimiento debe fomentar y hacer respetar el correcto uso de los guantes.
- ☞ Cámbiese los guantes al pasar de una actividad o lugar de trabajo a otro.
- ☞ Cámbiese los guantes luego de estornudar, toser, tocarse el cabello o la cara.